

ROKOKOPOSTEN: Lille pige afslører: Elsker at spise dræbte dyrs kød

17. december 2012, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 43, 389 ord, Id: e39140e4

Salami, cocktailpølser og baconchips - den otteårige Emma guffer det i sig. Og hun er ikke alene, viser ny forskning inden for gensidig gastronomisk nuttethed.

Emma er glad i dag. Det er nemlig hendes tur til at bestemme menuen i rækkehuset syd for Vejle, og valget falder altid på den samme ret: cocktailpølser.

Pølserne bliver fremstillet ved, at en stor mængde svin slås ihjel, hvorefter deres **kød** tilberedes og sendes ud til forhandlerne i vakuumpakket emballage.

Sådan er det med meget af den mad, som den otteårige pige **spiser**.

Søde køer til søde børn »Lige siden hun var helt lille, har Emma elsket både spegepølse, pepperoni, skinke -ja, alle slags **kød** fra dræbte dyr,« fortæller Emmas mor, Anette Juul, og understreger, at aftenmaden også består af grøntsager, kartofler og den slags.

Ifølge Center for Gensidig Gastronomisk Nuttethed er Emma et af mange tusinde danske børn, der dagligt indtager animalske produkter.

»Vi kan se en tendens til, at man opdrætter relativt nuttede dyr, f. eks. grise og kalve, som man især i økologiske landbrug behandler temmelig godt. Dernæst slår man dem systematisk ihjel, så de kan fungere som føde for relativt nuttede børn,« forklarer den svenske zoolog og kødekspert Edvard Bengtsson, der har undersøgt tilbøjeligheder til dødt **kød** samt paralleller inden for nuttethed i hele Europa.

»Det er ikke blot et dansk fænomen. I Spanien ser man f. eks., hvordan børn **spiser** kødbaserede tapas, mens kinesisk inspirerede kyllingeretter er populære i mange lande,« forklarer Bengtsson, der mener, at forældrenes indflydelse er den største årsag til kødspisningen.

Kød siden barndommen »Det er nok rigtigt,« indrømmer Anette Juul, mens hun anretter cocktailpølserne.

Både hun og hendes mand, Thomas Andreasen, har spist **kød**, siden de var små, ligesom næsten alle Emmas lærere er glade for hakkebøffer.



»Så er det jo ikke mærkeligt, at pigen også får smag for det,« siger Thomas Andreasen.

Edvard Bengtsson mener dog ikke, at fænomenet bør vække til eftertanke, men at Emma kan fortsætte med at spise cocktailpølser resten af livet: »Selvom køer og grise er nuttede, er det OK at dræbe dem for **kødets** skyld, for de er jo slet ikke nær så nuttede som f. eks. pandaer eller kattekillinger. Tænk, hvis man spiste dem - bvadr!« RokokoPosten er en parodi på den aktuelle nyhedsstrøm.

Alle RokokoPostens nyheder er således fiktive, selv om de er stærkt inspirerede af virkeligheden.

Er du abonnent, kan du få RokokoPosten tilsendt på mail kl. 6 hver morgen.

Klik ind på jp.dk/premium og vælg JP Deadlines-mails.

- Foto: Gregers Tycho

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Sund livsstil med færre kulhydrater

19. maj 2013, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Viva), Side 6, KIRSTEN ELLEY..., 727 ord, Id: e3cc6a76

Kulhydratfornægtelse er det nye sort i madlavning, når kiloene skal ned og sundheden op. Især kogebøger, der er baseret på en klar kostfilosofi, sælger godt herhjemme i øjeblikket. Den nye højdespringer på salgshitlisterne er "LCHF - **Spis dig glad & mæt**" af Jane Faerber.

LOW CARBONARA

Dette er også en meget populær LCHF-ret. Her er pastaen blot byttet ud med grøntsagsspiraler for en low carb-version 4 personer 3 gulerødder 1 squash 2 pakker bacon a 150 g 1 finthakket løg 3 dl blomkålsris 2 æggeblommer 3 dl piskefløde 3 dl revet parmesan salt og friskkværnet peber Kør gulerødder og squash igennem spiralizeren. Hvis du ikke har sådan en, er her en grund til at anskaffe dig en.



Skær bacon i mindre stykker og steg dem sprøde på en tør sauteurpande.

Tilsæt løgene og steg dem klare i fedtet på panden sammen med baconen.

Tilsæt herefter blomkålsris og grøntsagsspiralerne.

Pisk æggeblommerne med fløden og kom den revne parmesan heri. Kom blandingen på panden med bacon og grøntsager, og giv det hele et hurtigt opkog. Smag til med salt, men gå forsigtigt frem, da der er meget saltsmag fra baconstykkerne.

HJEMMERØRT MAYONNAISE

Hemmeligheden bag at lave sin egen mayonnaise er, at alle ingrediensdelene skal have samme temperatur. Saml derfor alle ingredienser på køkkenbordet og lad dem få stuetemperatur, inden du går i gang.

1 stort sylteglas 4 pasteuriserede æggeblommer (2 bægre) 2 tsk. salt 4-5 dl koldpresset olivenolie eller rapsolie, avokado-olie etc.

2 tsk. dijonsennep 1 spsk. hvidvinseddike 1 spsk. citronsaft lidt hvid peber Pisk æggeblommerne lyse med salt.

Pisk herefter olien i lidt ad gangen i en tynd stråle. Det tager lidt tid. Jo mere olie, man kommer i, jo mere cremet bliver mayonnaisen.

Til sidst rører du de øvrige ingredienser i og evt. lidt mere olie.

Spice evt. mayonnaisen op med hvidløg, med chili eller hakkede urter for at variere smagen.

LCHF står for Low Carb High Fat. Det er en kost-filosofi, som de seneste år har skabt en decideret kostrevolution hos vores nordiske naboer.

Hvad går det hele ud på? Man undgår fødevarer med mange kulhydrater.

Man **spiser** sig mæt i proteiner, masser af grøntsager, naturligt fedt fra **kød**, smør, olier og fede mejeriprodukter - piskefløde, 38 pct. creme fraiche, 10 pct. græsk yoghurt, sødmælk.

Samtidig undgår man at **spiser** brød, pasta, ris m. m.

SOLSIKKEFISK MED SOMMER SALAT OG URTEDRESSING

kirsten.elley@jp.dk

Fedt mætter, og mange oplever også, at de har svært ved at blive mætte på fedtfattig mad, og derfor må spise ofte. Derved kommer de i sidste ende til at spise mere, end de havde behovet, hvis de havde spist en mere næringsrig og fed kost.

Om mælkeprodukter: Vælg altid det fedeste alternativ. Fuldfed fløde, ægte smør, græsk yoghurt 10 pct. Alm. mælk og yoghurtprodukter indeholder en del mælkesukker - laktose. Undgå også sødede produkter som frugtyoghurt.

Vink farvel til: Sukker, korn og stivelse, margarine, light-produkter og kunstige sødemidler og øl.

Forsød livet med: Vin, rød, hvid, rosé eller champagne - ren spiritus uden smagstilsætning og drinks uden sukker.

Mørk chokolade med min. 70 pct. kakaoindhold, gerne mørkere.

Om frugt: **Spis** det i mindre mængder på grund af frugtsukkeret.

Vælg da helst nordisk frugt, æbler, pærer, bær.

Denne ret er lavet med sej, som er en god familiefisk.

Den er fast i konsistensen og har ikke den gennemtrængende fiskesmag, som torsk har.

4 personer SOLSIKKEFISK 650 g sej (eller kuller) 100 g parmesan Skallen af 2 øko-lime 100 g solsikkekerner Kokosolie til at smøre fadet med Salt og peber Opvarm ovnen til 225 g.

Læg sejfileterne i et ovnfast fad smurt med lidt olie, og krydr dem med salt og peber. Riv parmesanosten fint, og bland den med skallen fra limefrugterne.

Fordel blandingen oven på fisken, og læg til sidst et lag solsikkekerner ovenpå. Bag fisken i ca. 20 minutter øverst i ovnen.

SOMMERSALAT 150 g blandede salater, rucola, feldsalat, spinatblade, etc.

1 stor moden avocado Klargør salaten og skær avokadokødet i tynde både.

Anret salaten på en tallerken ved siden af fi-sken, eller server den i en skål.

URTEDRESSING 200 g cremefraiche 38 % 1 spsk. fløde 1 fed hvidløg 1 håndfuld krydderurter salt og friskkværnet peber Rør en dressing af cremefraiche, fløde, presset hvidløg og krydderurter, og smag den til med salt og peber. Krydr med friskkværnet peber inden servering, og server med ekstra revet parmesan på toppen eller ved siden af.

BLOMKÅLSRIS 1 helt blomkålshoved Kogende vand Riv blomkålen helt fint i foodprocessoren eller på den fine side af rivejernet.

Kom den revne blomkål i en skål og hæld kogende vand over. Lad blomkålsrisene ligge i 1-2 minutter og hæld derefter vandet fra gennem en sigte.

- LCHF - **spis** dig mæt & glad af Jane Faerber Politikens Forlag 216 sider, 250 kr.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

BUNDLINJEN: JAMEN, I DANMARK SPISER DE DA INSEKTER

10. august 2013, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv Weekend), Side 2, STEEN ROSENBAK Chefredaktør..., 891 ord, Id: e3e98b9f

FØDEVAREINDUSTRI: Trods rekordhøst er verdens ulmende fødevarekrise ikke i nærheden af at være løst. Dansk industri kan spille en afgørende rolle i kampen mod insektsushi og GMO-bøffer.

Fedme er et af verdens absolut største sundhedsproblemer i 2013. Mangel på fødevarer bliver et af verdens største sundhedsproblemer i en ikke alt for fjern fremtid. Dét er da et paradoks, der er til at tage og føle på.

Kynisk betragtet kan vi vælge at konkludere, at det ene problem øjensynligt løser det andet. Sådan hænger det bare ikke sammen.

Ikke mindst verdens i øjeblikket tilsyneladende boomende fødevarerindustri tager udsigten til en mangelsituation særdeles alvorligt. Der er nemlig drastiske forandringer på vej i de kommende årtiers produktion af netop de varer, som ingen hverdagens helt kan fungere uden: Mad og drikke.



Forleden kunne vi i denne avis berette, at den globale kornhøst sætter rekord i år.

Og at det store udbud af råvarer har presset priserne for det rå korn ned med omtrent en fjerdedel uden synderlig effekt på de priser, forbrugerne betaler i butikkerne.

En på overfladen enkel historie om manglende konkurrence og en industri, der skovler gevinster hjem på kundens bekostning. I det bredere perspektiv er det imidlertid snarere en historie, der indvarsler nye tider i husholdningsbudgetterne.

Hvis de almindelige økonomiske tyngdelove om udbud og efterspørgsel stadig gælder -og det gør de -ligner fødevarermarkedet unægteligt et velpræpareret arnested for kommende prisbobler i økonomien. Mad bliver dyrere.

Væn dig til tanken.

Sagen er, at efterspørgslen efter fødevarer vil eksplodere i kommende årtier.

For ikke så længe siden blev verdensborger nummer 7 mia. født. I øjeblikket vokser verdens befolkning med 75 mio. mennesker om året, og ifølge FN's prognoser vil kloden omkring 2050 skulle brødføde 9 mia. mennesker.

Samtidig vokser andelen af mennesker, der løftes ud af fattigdom og ind i den forbrugsdygtige middelklasse. Det er unægteligt positivt. Udfordringen er, at behovet for både planteafgrøder og **kød**, der kan anvendes til menneskeføde, samtidig vokser i et tempo, som produktionen allerede i dag har meget vanskeligt ved at matche.

Trods årets rekordhøst er de globale fødevarerlagre historisk lave og uden udsigt til at vokse nævneværdigt. Heller ikke i de kommende år, hvor eksperterne forudser en i nyere historisk sammenhæng beskedne vækst i verdens landbrugsproduktion på 1,5 pct. årligt.

Uagtet udsigten til en fordobling af kødmarkedet inden for de næste 50 år kan produktionsskruen ikke blot strammes på kort sigt. Det globale landbrug har store problemer med at finde ubrugte arealer på kloden, som er egnede til en udvidet kornproduktion.

Den landbrugsjord, der skal forsyne både mennesker og dyr med føde i fremtiden, er blevet en knap ressource.

Oven i købet rummer problemstillingen den storpolitiske finte, at ganske få lande i verden råder over tilstrækkeligt store arealer til at kunne gøre en forskel for den kornproduktion, som spiller så stor en rolle for fremtidens forsyning af ikke alene fødevarer, men også energiproduktion. Vi ved alle, hvilken betydning fordelingen af verdens olieforekomster har haft i det geopolitiske spil. Men fremtidens sorte guld kan meget vel vise sig at være grønt, nemlig fødevareproduktion.

Verden har altså i den grad behov for en ny grøn revolution, og den gode nyhed er, at de kreative hjerner for længst er gået i gang med at arbejde på sagen. Den dårlige er, at de foreløbige løsningsforslag ligger et pænt stykke fra det, vi i en dansk normalhverdag forbinder med begrebet spiseligt.

Første eksempel: På universitetet i hollandske Maastricht har et forskerhold netop præsenteret verdens første laboratoriebof.

Et produkt skabt på stamceller fra køer, som i laboratoriet dyrkes til proteinholdige muskelfibre. Disse fi-bre presses kort fortalt sammen, blandes med krydderier og rødbedesaft og bliver til en kødliggende substans. Videnskabeligt interessant, bestemt. Men en voldsomt dyr affære og afhængigt af smag måske ingen ideel erstatning for kølediskens "hakkeklænge".

Andet eksempel: **Spis** insekter. Insekter er proteinholdige og de spiselige af slagsen endda ganske sunde og indgår i forvejen i omkring 2 mia. menneskers daglige kost rundt omkring på kloden.

Nu rammer insektbølgen snart den vestlige verden. Industrien forbereder sig på at sælge tørrede, stødte insekter til krydderihylden hjemme i samtalekøkkenet.

I både Spanien og Storbritannien barsler iværksættere endda med planer om restaurantkæder med speciale i insektretter. Fremtidens sushibølge, kalder de det.

Tredje eksempel: Genmodificering er forbudt i store dele af verden. Men teknologien er formentlig den i dag mest effektive metode til at få mere, meget mere, udbytte af de eksisterende ressourcer.

Problemet er, at gensplejsningens uoverskuelige eksperimenter med naturen ligesom andre supereffektive produktionsfabrikker af burhønsæg eller **kød** uden fjerneste tanke for dyrevelfærd fremdeles ligger langt fra den moralske habitus, de fleste af os gerne vil bekende os til.

Verden står med andre ord med et uløst problem. Og dansk erhvervsliv har i kraft af sin fremtrædende rolle i fødevareindustrien en vigtig rolle at spille. Allerede i dag ser vi

danske fødevarer kæmper som Danish Crown, Arla, DLG og Danpo udfolde stor, men primært finansiel, kreativitet for at sikre råvarerforsyningerne med diverse støtteordninger til de landmænd, der er forsyningslinjernes udspring.

Alt sammen godt og nødvendigt på det korte sigt. Men dansk fødevarerindustri mangler ligesom samtlige udenlandske konkurrenter at levere svaret på branchens -og samfundets -langsigtede udfordringer.

Lykkes det, ligner fødevarerindustrien Danmarks vigtigste erhverv i fremtiden.

Lykkes det ikke, kan svaret på nutidens nordiske køkken om relativt få år hedde reagensglasbøf med insektkompot og gensplejset majs-vælling.

steen.rosenbak@jp.dk

Verden har altså i den grad behov for en ny grøn revolution, og den gode nyhed er, at de kreative hjerner for længst er gået i gang med at arbejde på sagen.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindings-systemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Danmark får nye kostråd

17. september 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 4 (Indland), 187 ord, Id: e3f9f91a

Mad: Mørbraden, bøfferne og frikadellerne skal ikke på bordet i lige så høj grad som tidligere. Det er et af de budskaber, som fødevarerminister Karen Hækkerup vil fremlægge i dag, når Danmarks nye kostråd bliver offentliggjort på et pressemøde.

Danskerne skal på ugentlig basis holde sig under 500 gram **kød** fra svin, okse, kalv og lam. Dermed går de nye kostråd imod tidens tendens med flere proteiner. De nye råd lægger fortsat op til, at

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten



man skal spise varieret, ikke spise for meget og dyrke motion.

Ligesom vi af naturlige årsager også fortsat skal spise frugt og grøntsager, ikke få for meget sukker og drikke vand. Ordlyden er dog anderledes i nogle af kostrådene i forhold til i 2005. Der bliver ikke længere tale om et råd, der hedder »**Spis** kartofler, ris, pasta og fuldkornsbrød hver dag«. Rådet har nemlig været udsat for kritik af, at det kunne forstås, som om man måtte spise pasta hver dag, hvilket ikke var hensigten. I stedet vil Fødevareministeren forsøge at sælge budskabet »Vælg fuldkorn«, hvor man deraf kan få den stivelse, som man finder i brød, pasta og kartofler. JP.

- Danskerne skal putte mindre **kød** i indkøbskurven, hvis de vil følge de nye kostråd.
Arkivfoto: Niels Christensen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

PÅ ROV EFTER RIBS

14. juli 2013, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Viva), Side 8, LOUISA LORANG OG MIKKEL AIS..., 1172 ord, Id: e3e1bb85

Ribsene er modne, og de er om noget indbegrebet af danske sommer. De gror nemt og findes derfor i manges haver. Ribs den på ny med opskrifterne her.

Henter billede...

I Danmark har vi dyrket ribs i flere århundreder og brugt dem til alt fra vin til grød. Men ribsene kan meget mere end det. De har ud over syre og sødme en fin, let bitterhed, der gør dem velegnede i det salte køkken. De kan løfte både **kød-og** fiskeretter. Og så har de samtidig syre nok til at erstatte citron eller eddike. De er smukke og sprænger skønt i munden, når man tygger dem. Med andre ord: Ribs er alsidige og bare skønne.

Plukkeklare bær på flere tidspunkter

Skal du lave gele, kan du med fordel plukke ribs, der er både modne og let umodne. Især de umodne bær indeholder nemlig masser af pektin, der gør, at geleen let stivner. Ribs kan også fryses.

Pluk, og rib evt. dine ribs forsigtigt med fingrene eller en gaffel, og frys dem til senere brug.

Men vær opmærksom på, at pektinen forsvinder ved frysning. Skal du bruge ribsene til saft, er det ikke nødvendigt at ribbe dem.

Velforsynede butikker

Er du ikke så heldig at have en have med ribs, kan du købe dem friske i butikkerne hele sommeren - og på frost året rundt for den sags skyld. Og til saft og sjusser er den frosne model bestemt glimrende.

Ud over smag og naturligvis deres skønne farve bidrager ribs også med et stort indhold af C-vitamin og kostfibre. Så man må sige, at ribsene trænger til ros og nye retter.

RIBS-POPSICLE (8 STK.)

300 g ribs ½ -1 stang vanille 175 g sukker 2 dl koldt vand ¾ dl vodka 1 ½ dl koldt vand 1 spsk. citronsaft Ribs til pynt Kom ribs, vanillekorn, vanillestang, sukker og 2 dl vand i en kasserolle, og lad det simre i 10 min., til alt sukkeret er smeltet. Lad siruppen trække i 15 min. Sigt den, og sæt den i køleskabet, til den er helt kold. Bland den kolde sirup med vodka og yderligere 1 ½ dl vand, og smag til med citron. Fyld den i isforme sammen med lidt friske ribs. Frys dem natten over, og server.

Husk at dække dine is til med fx film, så alkoholen ikke fordamper.

RIBS MARGARITA (4 PERS.)

Ribssirup: 250 g ribs ½ stang vanille 200 g sukker 1 dl vand Margarita: Isterninger 2 dl ribssirup 8 cl cointreau 12-16 cl tequila Lidt koldt vand Ribs til pynt Ribssirup: Kom ribs, vanillekorn, vanillestang, sukker og vand i en kasserolle, og lad det simre i 15 min., til alt sukkeret er smeltet.

Lad siruppen trække i 20 min. Sigt den, og sæt den i køleskabet, til den er helt kold.

Margarita: Kom isterninger i 4 glas.

Bland 2 dl ribssirup med cointreau og tequilla.

Top med vand, hvis du har lyst, pynt med ribs, og server straks.

GRILLEDE SVINEKOTELETTER MED RIBSGLACE (4 PERS.)

Glacé: 200 g ribs 100 g sukker 1 tsk. cayenne Evt. ½ -1 tsk. gleringsmiddel Koteletter: 4 store svinekoteletter, gerne på ben Lidt olivenolie Salt Glacé: Kom ribs og sukker i en kasserolle, og lad dem simre i 8-10 min. Smag til med cayenne. Sigt massen igennem en fintmasket si.

Du må ikke trykke for meget, så bliver glacen grumset.

Bruger du ribs fra frost, kan du tilsætte lidt gleringsmiddel for at få glacen til at sætte sig bedre.

Koteletter: Pensl koteletterne med olivenolie, og grill dem på en varm grill eller grillpande.

Pensl dem med lidt af glacen, når de er næsten færdige.

Grill dem helt færdigt, men vær opmærksom på, at glacen ikke brænder på.

Glaser dem igen, og krydr dem med salt.

Server straks. Koteletterne er skønne med stegte kartofler og en fyldig salat, gerne en slaw.

ETON MESS MED RIBS OG LEMONCURDSKUM. (6 PERS.)

Marengs: 1 ½ æggehvider 1 ¾ dl sukker Skum: ¼ liter piskefløde 4-5 spsk. lemoncurd 1 tsk. fintrevet citronskal (øko) Topping: 2 bakker ribs (250 g) Marengs: Pisk æggehviderne luftige, men ikke helt stive.

Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, mens du fortsat pisker, til marengsmassen er sej og helt stiv.

Sprøjt små "kys" ud på et stykke bagepapir. Bag marengsene ved 130 grader (IKKE varmluft) i 45 min. Sluk derefter ovnen, og lad marengsene køle i ovnen med døren på klem i yderligere 45 min.

Skum og topping: Pisk fløden til blødt skum, vend den med lemoncurd, og smag til med citronskal. Anret et par marengs i glas. Top med skum og ribs. Gentag, og server straks.

ANGELFOODCAKE MED RIBS (8 PERS.)

12 æggehvider 4 dl sukker 1 stang vanille, kornene fra 3 dl mel 1 knsp. salt 1 ts. bagepulver
Topping: 250 g ribs 1 ½ pasteuriserede æggehvider 3-4 spsk. sukker ¼ liter piskefløde
Pisk æggehviderne stive. Tilsæt ½ dl sukker lidt ad gangen, så hviderne bliver seje.

Bland resten af sukkeret med vanille, mel, salt og bagepulver, og sigt det ned i æggehviderne lidt ad gangen. Fold det hele forsigtigt sammen. Kom dejen i en springform, formen skal IKKE smøres. Fyld formen ca. 2/3 op, og kød en palet igennem dejen for at undgå for mange lufthuller. Bag kagen ved 175 grader i 40-50 min., til den er gennembagt.

Vend kagen om, og sæt den på en rist. Vent med at fjerne formen, til kagen har kølet i 1-2 timer. Løsn da kagen i siderne med en palet, og fjern formen.

Topping: Vend ribsene i æggehvide og sukker, og lad dem tørre lidt på et stykke madpapir. Pisk fløden stiv, og smør den på kagen. Glat den evt. med en varm palet. Top med ribs, og server straks.

Fakta: TIPS TIL RIBS

De fleste salater har rigtig godt af et skud friske ribs.

De syrlige ribs giver salaten en kant, der fremhæver smagen af de andre grøntsager. Men pas på med at bruge for mange, så de fuldstændig kommer til at overdøve salaten.

Forsøg dig frem med at bruge ribs som et fast surt element over for det søde, salte og bitre i madlavningen.

Spis ribs sammen med andre bær. F. eks. spiller jordbærrets sødme helt perfekt sammen med ribs' syrlighed - friske eller i en marmelade.

Ribs er rigtig gode venner med næsten al slags **kød** - skinke, vildt eller okse - da det syrlige bær løfter den tunge kødsmag. Du behøver ikke at lave gele eller sauce af bærret. **Spis** det helt frisk sammen med veltilberedt **kød**.

Du kan tørre ribs i ovnen ved svag varme over nogle timer, så de kan bruges som en snack sammen med nødder og andre tørrede frugter. De tørrede ribs kan også fragtes rundt uden at smutte ud.

DE GAMLE RIBS

Der findes både røde og hvide ribs, og det er en af Nordens ældste dyrkede bærsorter. Siden middelalderen har frugtbussen været kendt i Danmark, hvor bærrene blev spist som et tilbehør til maden.

Sidenhen begyndte man i højere grad at dyrke busken og bruge ribs i selve madlavningen.

F. eks. brugte man helt tilbage i 1600-tallet ribssaft til at marinere **kød** og koge andre frugter i, da de både gav maden en flot rød farve samt masser af smag.

Ribs har også været brugt som folkemedicin til at dæmpe feber, rense blodet og lindre forstoppelse.

Friskplukkede ribs blev brugt til at lindre malaria.

- Ribs Margarita. Her kommer syren fra ribsene virkelig til sin ret. Siruppen kan holde sig et par dage i køleskab, så måske skal du overveje en dobbelt portion - man kan jo godt få lyst til en ekstra sjus. Det er også en smart måde at bruge ribs fra fryseren på - at trylle dem om til drinks er en sikker vinder.
- En ispind for voksne! Den indeholder vodka og er en pinligt god teenageagtig sjus. Nyd den i haven eller efter en god middag - eller inden en god middag for den sags skyld. En lækende snack at køle ned på i sommervarmen.
- Grillede svinekoteletter med ribsglace. Der er ikke meget, som slår en ordentlig kotelet fra slagteren, fordi han forstår, hvor vigtigt benet er. Ikke mindst for looket, men også for saftighed og smag. Beregn en ordentlig slagterkotelet pr. person eller måske to små supermarkedskoteletter. Grill det skønne **kød**, og glaser dem med denne stærke ribsgle. Server gerne slaw, grillede bagekarto-fler, rustik kartoffelsalat eller måske bare en fyldig salat og brød til.
- Eton Mess med ribs og lemoncurdskum. Rygtet siger, at eton mess opstod, da en marengskage med flødeskum og jordbær skulle med på skovtur. Desværre gik den i stykker, og i stedet for at smide den ud, serverede man den i glas. Denne version er med ribs og med ekstra syre og sødme fra lemoncurd. Men den er stadig lige så nem at lave og bestemt også at nyde.
- Angelfoodcake med ribs er en amerikansk kage, som de færreste dog laver selv "derovre". Den består af en hulens masse æggehvider, der gør kagen helt let og luftig. Du kan flække den og fylde den med marmelade eller creme, hvis du har lyst. Den fungerer også supergodt i en helt enkel form uden så meget ballade.

- FOTOS: LINE FALCK | Mad&Venner

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Kostretning sender os tilbage til stenalderen

17. maj 2013, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Sundhed og Velvære), Side 14, KRISTIAN FOSS BRANDT..., 1848 ord, Id: e3cbae12

De nye modediæter som stenalderkost og raw food er blevet til livsstile. Junglen af kostretninger har dog vokset sig så stor, at det kan være umuligt at gennemskue, hvad der er sundt.

Henter billede...

Stenalderkost, raw-food, veganer og blodtypediæter. Maden er for mange blevet en livsstil, og efterhånden findes der et uoverskueligt udbud af kostretninger, som lover sunde og slanke kroppe.

Fra tidligere at have haft generationer, hvor forskningen inden for betydningen af kost var meget primitiv, har vi i dag en verden af vidt forskellige former for filosofier og diæter, som sætter det enkelte menneske i fokus, forklarer livsstilsekspert Henrik Byager.

»Grunden til, at kost og ernæring er et af de mest voksende interesseområder og forskningsområder i verden, er, at det er vigtigt for mange mennesker. Mange sidder og tænker, at det er interessant, og de shopper rundt i de forskellige bud på, hvordan man får mere velvære,« siger Henrik Byager.

Universet inden for kostretninger er så mangfoldigt og voksende, at der ikke findes nogen, som har et overblik over, hvor mange forskellige retninger der findes. Der er kommet utallige forskellige dagsordener i spil, forklarer Henrik Byager.

»Det, som vi ser nu, er, at medierne og eksperterne kommer med mange forskellige kostdagsordener, der interesserer sig primært for det, som har med det enkelte menneske

at gøre. Der er fem komponenter. Noget, som kan gøre en rask, hvis man er syg. Noget, der kan forhindre en i at blive syg, og noget, som gør en smukkere, stærkere eller slankere. Der er selvfølgelig nogle retninger, som er langt mere dominerende end andre - heriblandt slankning,« siger Henrik Byager.

Lev i stenalderen

Blandt de mange kostretninger er stenalderkosten blevet en af tiden hotteste trends, og den har blandt andet oplevet en massiv eksponering på grund af TV-kokken Thomas Rode. Kuren går i store træk ud på, at man dropper kulhydraterne og begynder at spise **kød** og grøntsager i stedet.

Det var noget, som tiltalte Lillian Gregers Andersen, der havde hørt fra sin søster, at hun ved at leve efter stenalderprincipperne kunne komme af med de overflødige kilo.

»Kuren startede lige efter nytår. Min søster inspirerede mig. Hun skrev til mig på et tidspunkt i december, hvor hun havde tabt sig nogle kilo, fordi hun havde været på stenalderkost i fjorten dage. Så søgte jeg på nettet. I hovedtræk gik det ud på at spise **kød** og grønt og droppe kulhydrater,« siger Lillian Gregers Andersen.

Hun efterlever primært stenalderprincipperne i hverdagen og slækker på det i weekenden, hvor der skal være plads til at hygge sig med familien.

Udfordringen for hende lå i at finde morgenmad, som ikke indeholdt kulhydrater.

»Stenaldermorgenmad er typisk noget med pølser, æg, fisk, bær og nødder. Men de her ting var alt for tunge for mig. I stedet fandt jeg på at tage frosne grøntsager op aftenen før og smide i blenderen sammen med to-tre stykker frugt og noget vand om morgenen. Det giver en grøntsagsfrugtsmoothie, som smager ganske udmærket.

Så skal man sørge for at suge det op med sugerør. Hvis man drikker det, så virker det klamt,« siger Lillian Gregers Andersen.

Selv om både kæresten og hendes 11-årige datter E er med på ideen om den alternative morgenmad, er det ikke hele huset, som kan vænne sig til tanken om at leve efter stenalderprincipperne.

»Jeg har to teenagebørn, som overhovedet ikke er med på ideen. De synes ikke, at det er sjovt. Men det er jo ikke sådan, at huset er ryddet for kulhydrater. Når jeg laver aftensmad, laver jeg også kartofler eller pasta. Jeg **spiser** det bare ikke selv. Eksempelvis laver jeg også spaghetti med kødsovs, hvor jeg laver pasta til. Jeg **spiser** bare sovsen typisk med noget salat i stedet.

Eller noget hvidkål til i stedet for pastaen,« siger Lillian Gregers Andersen.

Egen fortolkning

Hun mener ikke, at det har været så svært at implementere kuren i hverdagen, da familien traditionelt har spist mange grøntsager.

»Udfordringen har været at sortere pasta, brød, kartofler, ris fra. Det er blevet et spørgsmål om at nøjes med grøntsager og **kød**. Man skal ikke leve hundrede procent efter skemaet. Ellers bliver kosten simpelthen for snæver. Mange læger er nervøse for, at man får nyreskader og andre ting, hvis man ikke **spiser** "de usunde" kulhydrater.

Jeg får primært frugt, grøntsager og **kød** til aftensmaden. Men ikke i de mængder, som stenalderkosten anbefaler.

En typisk tallerken inden for stenalderkosten ville indeholde 50 procent grøntsager og 50 procent **kød**. Desuden skal man spise de ting, som man kunne finde dengang. Det vil sige grøntsager, æg, **kød**, bønner, linser, frugt, bær, nødder og olie - masser af olie. En kost, der ifølge eksperterne holder blodsukkeret stabilt. Lillian har dog valgt at fortolke den lidt anderledes.

»Faktisk hører frugt heller ikke til stenalderkost.

Men der boede da også mennesker der, hvor ananassen groede i stenalderen. Derfor tænker jeg lidt, at det også godt kan bruges i min stenalderkost.

De forbudte kulhydrater - det hvide brød og det maledede mel er noget af det, som er værst. Det kan man sagtens undvære. Allergikere gør det jo hver dag,« siger Lilian Gregers Andersen.

Hun understreger, at selv om børnene ikke er synderligt begejstrede for initiativet, så er kuren ikke noget problem for familien, da hun ikke dyrker den 24 timer i døgnet.

»Hvis min kæreste eksempelvis har bagt et brød om aftenen, så siger jeg da ikke nej. Mere striks er jeg ikke. Nu vil jeg også bare ud og tage nogle få kilo. Det er jo ikke, fordi der er langt til mål. Det er for velværen i at have tabt de kilo. Jeg ved, at jeg får det bedre ved at veje de tre kilo mindre, end jeg gør i dag. Jeg tænker også, at jeg vil fortsætte med at begrænse kulhydraterne i hverdagen, når målet er nået,« siger Lillian Gregers Andersen.

Onde kulhydrater

Ifølge Marie Jeng, der er kommunikationsrådgiver og medstifter af Mad og Medier, der er et netværk for folk, som kommunikerer om mad, er den største udfordring med modediæterne netop at sikre, at de er gode i forhold til danskernes sundhed.

»Der er hele tiden en ny diæt, man skal forholde sig til og sætte sig ind i og blive klog på.

Mange modediæter er oftest ikke baseret på videnskab, men på personlige erfaringer. Der er f. eks Kernesund Familie, som var en kæmpe succes i forhold til opmærksomhed. Den sejrede ad helvede til, da mange familier lagde deres kost om, så børnene ikke fik den essentielle kost fra kostpyramiden,« siger Marie Jeng.

Hun mener, at eksempelvis stenalderkosten, som får meget opmærksomhed på grund af den meget anerkendte kok Thomas Rode, også kan gå hen og give et unuanceret og misforstået budskab i forhold til vores kost og ernæring.

»Thomas Rodes budskaber er, at kulhydrater er onde. Men hvis man kender lidt til fødebaresammensætningen, så ved man jo også, at der er kulhydrater i grøntsager. Men hvis du ikke har styr på ingredienser, vitaminer og mineraler, så hører du bare fra Thomas, at du aldrig nogensinde skal spise "de onde" kulhydrater og dermed eksempelvis kartofler, som kan være noget af det mest sunde,« siger Marie Jeng.

Desuden er det at leve efter stenalderens principper en meget egoistisk kur, da det kun handler om individet og ikke om kollektivet.

»Vi har ikke **kød** nok til, at vi alle skal leve efter stenalderkuren. Prøv at tænke, hvis Kina først og fremmest skulle ernære sig efter stenalderens principper. Så bliver klimaet virkelig sat på en prøve. Det handler ikke om sundhed i større sammenhæng, det handler kun om mig,« siger Marie Jeng.

E.

Irrationelle modediæter

Modediæter vinder frem, da der er mange ting, man stadig ikke ved om ernæring og sundhed.

Desuden er der ikke mange, som synes, at de officielle kostråd er sexede, forklarer Marie Jeng.

»De kan ikke hænges op på en lækker kok, der gik fra hængebryster til vaskebræt. Eller en syg søn, som bliver rask af en speciel diæt. Det er jo en fantastisk historie, som vi alle kan have sympati med. Det er forførende at få råd til, hvordan man lynhurtigt kan ændre livsstil. Men der er ikke ingen nem vej. Det kræver små skridt og vedholdenhed,« siger Marie Jeng.

Drømmen om at være slank

Henrik Byager er sikker på, at der fortsat vil være en stigende interesse, et stigende marked og et stigende fokus på kostretninger i fremtiden.

»Hver dag er der nye bud på, hvordan man skal optimere kosten, lave low carb eller intervalfaste.

Hvis der pludselig er nogle, der siger, at man skal spise blåbær og lakridsis i en uge, så anser vi det som et spændende bud. Der synes ikke at være nogen begrænsninger på lysten til at eksperimentere hos os. Holdningen er, at det godt kan være, at det ikke virkede sidst, men måske virker det denne gang,« siger Henrik Byager.

Han mener, at man arbejder med nogle helt andre drifter, når man taler om kost.

Man sætter sig ud over det rationelle og har flyttet sig ind i et emotionelt univers, hvor man køber drømmen om at blive slank, atletisk og smuk.

»Hvis man køber et vaskepulver, som ifølge reklamen kan vaske pletter af, men i praksis ikke gør det, så køber man det aldrig igen. Sådan er det ikke med nye kure. Hvis man har prøvet to kure inden for de sidste måneder og konklusionen er, at de ikke har virket som skitseret, så kaster man sig ud i en helt tredje. Det er længslen efter at opnå perfektion. Den vil brænde evigt ligesom den olympiske flamme og vil få dig til at rejse dig igen og igen,« siger Henrik Byager.

specialmagasiner@jp.dk

Der er hele tiden en ny diæt, man skal forholde sig til. Marie Jeng
Kommunikationsrådgiver.

Fakta: DE NYESTE TRENDS INDEN FOR KOST

Stenalderlivsstilen Før landbruget blev en del af vores måde at leve på, for ca. 12.000 år siden, var vi alle jægere og samlere, der levede af dyr, grøntsager, frugt og nødder. Ingen spiste dengang korn, sukker, stivelse og mælkeprodukter.

Stenaldermennesket bevægede sig mere og løftede tunge ting, derfor er daglig motion i form af gang eller løb og løft af vægte en del af stenalderlivsstilen i dag.

Raw food Begrebet dækker over en betegnelse af mad, som er rå, vegetarisk, vegansk og ikke opvarmet over 42 grader. Rå mad er grøntsager, frugt, nødder, frø.

Raw food-begrebet dækker samtidig over mad, som tilhængere betragter som levende, såsom tang, alger, spirer og hvedegræs. Der findes et væld af kagebøger, cafeer og restauranter, der har specialiseret sig i raw food.

Spis efter din blodtype Her handler det om, at vi har brug for forskellige sammensætninger af kost, alt efter hvilken blodtype vi har. Ifølge dette princip skal du, hvis du f. eks. er type A, spise kost med lavt fedtindhold, som skal være baseret på vegetariske principper og hermed består hovedsageligt af frugt og grøntsager.

Det er blevet kritiseret for at mangle dokumentation for sin virkning, og da du ikke kan ændre din blodtype, kan du i princippet heller ikke ændre din kostplan, hvilket kan føre til vitamin-eller proteinmangel.

Kilde: Alt om Helse Veganerkost Her er alle former for animalske produkter udelukket.

Dvs. ingen æg, mælk, ost, osv. For nogle veganere bunder deres valg af livsstil i etiske spørgsmål omkring dyrevelfærd.

Den er blevet kritiseret for ikke at indeholde tilstrækkelige mængder essentielle fedtsyrer og proteiner.

- Ifølge kostretningen raw food, bør man ikke spise mad, der har været opvarmet ved mere end 42 grader, og rå grøntsager og frugt er blandt de foretrukne råvarer. Foto: Finn Frandsen/ Polfoto Kokken Thomas Rode er blandt fortalere for stenalderkost, og han har skrevet en kogebog med opskrifter fra kostretningen. Foto: Politikens Forlag
- Masser af **kød** og grøntsager hører en stenaldermand til. Her er det oksebov, som er tilberedt ud fra principperne om stenalderkost. Foto: Politikens Forlag

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivelsesstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Hvorfor kan hunde spise fordærvet mad uden at blive syge?

25. august 2013, Jyllands-Posten, Sektion 8 (Newton), Side 2, 351 ord, Id: e3ef6acd

Hvorfor bliver firbenede, avancerede hvirveldyr og gnavere som hunde, katte og rotter ikke syge af alle de bakterier, de får spist, når de roder rundt i jord og kloakvand? Hvorfor bliver vi syge, hvis vi **spiser** samme snavs? Er der mon ikke noget i dyrenes immunforsvar - biokemi eller andet - som vi kunne bruge? Med venlig hilsen Flemming Bækkeskov, Gentofte Newton har talt med dyrlæge Mads F. Bertelsen fra København Zoo: »Der er flere grunde til, at dyrene ikke bliver syge af de samme bakterier som mennesker, men faktisk er mennesket ikke så sart, som de fleste går og tror.

Henter billede...

Fordærvet mad og drikke kan gøre mennesker og dyr syge af flere årsager. Det kan skyldes parasitter, bakterier og vira som giver specifikke sygdomme som eksempelvis salmonellose og kolera.

Det kan også skyldes bakterier, der danner giftstoffer i maden og vandet, som det eksempelvis ses ved pølseforgiftning og Bacillus cereus-fødevarerforgiftning.

Endelig kan man også blive syg af "almindelige" bakterier, hvis enten antallet eller sammensætningen af bakterier i en madvare er uvant for den, der **spiser** den. Det er grunden til, at man kan opleve forbigående maveonde på rejser til fjerne himmelstrøg.

Det varierer meget mellem de forskellige dyrearter, hvor følsomme de er over for de situationer.

Der er eksempelvis nogle af de specifikke sygdomme, der rammer hunde, men ikke gnavere og omvendt.

Immunforsvaret er interessant i forhold til forskellene i følsomheden over for specifikke sygdomme, men den basale mekanisme bag f. eks.

hundens evne til at kunne indtage råddent **kød** uden at blive syg ligger i dens fysiologi. Hunde og andre ådselædere har meget lav pH i mavesækken, og den kraftige syre dræber mange bakterier, der kunne have skadet andre dyr, herunder mennesker.«.

Fakta: RETTELSE

I Newton den 18. august udpegede vi i quizzen Grenen til at være Danmarks nordligst punkt.

Det er ikke korrekt. Nordstrand ligger nordligere.

Vi beklager fejlen.

SVAR TIL QUIZZEN SIDE 12

Hvornår-quiz A: 4 (1936) B: 2 (1904) C: 3 (1910) D: 5 (1945) E: 1 (1851) Vidensquiz A: 1, B: 2, C: 2, D: 1, E: 2 Citatquiz 1: C, 2: A, 3: D, 4: B.

- Hunde kan godt spise fordærvet **kød** uden nødvendigvis at få problemer med bakterier. Foto: Casper Dalhoff

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Thorning vil have svinekød i børnehaverne

📰 12. august 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 1, MARTIN KAAE CHRISTINE CORNSEN..., 340 ord, Id: e3e9e037

Statsministeren går ind i debatten om mad og religion og opfordrer til halalmærket **kød**. De Radikale har tidligere set den debat som et udtryk for »muslimangst og fremmedfrygt«.

Henter billede...

Statsminister Helle Thorning-Schmidt (S) går nu ind i sommerens diskussion om danskernes mad og religion. Hun mener, at det er forkert, når børneinstitutioner dropper svinekødet af hensyn til muslimer og jøder.

»Fuldstændig. Jeg er lodret imod det og har altid været det. Jeg synes da, man skal holde fast i den måde, vi **spiser** på, og det, vi gør i Danmark,« siger hun og begrundet det med hensynet til at »holde fast i vores egne traditioner og kultur i en tid, hvor vi også skal tage hensyn til andre kulturer.« »Jeg synes, at man skal have plads til almindelige frikadeller og flæskkesteg. Og jeg synes ikke, at man kun skal servere halalkød på hospitalet,« siger Helle Thorning-Schmidt.

I sommerens løb er det bl. a. blevet diskuteret, om det er rimeligt, at man på f. eks.

Hvidovre Hospital kun kan få halalslagtet oksekød. Dansk Folkeparti og Venstre har desuden efterlyst mærkning af halalslagtet **kød** i køledisken. Og selv om tidligere fødevareminister Mette Gjerskov (S) i sidste uge afviste at indføre halalmærkning, mener statsministeren, at der er et behov.

»Jeg kan da godt forstå, at danskerne gerne vil vide, om der er bedt en bøn for dyret, inden det er slagtet. Jeg synes, at producenterne skal overveje, om de ikke vil mærke det,« siger regeringschefen, der dog ikke vil indføre lovgivning om hverken svinekød eller halalmærker.

I sommer kaldte De Radikales fungerende ordfører Rasmus Helveg Petersen debatten om halalmærkning for »muslimangst og fremmedfrygt«. Det vil integrationsordfører Liv Holm Andersen ikke gentage. Hun henviser til, at det er op til virksomhederne og forældrebestyrelserne selv at bestemme.

Thornings ønske om halalmærker på **kød** får en kølig modtagelse hos producenterne i Landbrug & Fødevarer.

»For øjeblikket har jeg indtryk af, at halal er et negativt begreb for nogen. Forbrugerne ved ikke nok om det. Og hvis man mærker på et uoplyst grundlag, og der er risiko for, at det stiller produkterne ringere i forhold til udenlandsk konkurrence, skyder vi os selv i foden,« siger formand Martin Merrild.

martin.kaae@jp.dk christine.cordsen@jp.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

En stor fest for de madglade

Der snittes, sauteres, smages og spises på Food Festival på Tangkrogen, som venter det helt store rykind af sultne gæster i weekenden.

[Henter billede...](#)

Knap var de kommet indenfor på festivalen, gæsterne, før de havde taget forklædet på og stod og snittede grøntsager i lange baner.

Det er en del af de mange tilbud på den udendørs fødevaremesse Food Festival, som åbnede på Tangkrogen i går, at man ikke bare kan møde alverdens kokke, mens også selv agere som kok og dermed lære mere om, hvordan man kan bruge råvarerne i sit køkken.

Andre kastede sig over de mange færdige retter, som man kan købe i de nogle af de restauranter, der har etableret sig i telte i det ene hjørne af pladsen. Øl-eller lakridsmarineret frilandspattegriis, fiskefrikadeller, grillstegte pølser, salater, blåmuslinger og chokolade er bare nogle af de lækre sager, man kunne sidde i solen og nyde med vand, mælk, saft, øl, vin, kaffe, te, eller hvad man nu havde lyst til.

Og så var der dem, der drøede rundt fra bod til bod for at spise sig igennem de mange smagsprøver, som man helt gratis - når først billetten er betalt - kan blive grundigt mæt af.

Mæt af soya

Hos Soy4you kunne man faktisk blive mæt af næsten ingenting, fortalte Poul Agger, der har udviklet et soyaprodukt som et alternativ til **kød**.

Han grundlagde i 1988 Naturli' Foods, som lavede vegetabilske alternativer til komælk. Det blev 20 år senere solgt til den norske fødevaregigant Orkla Gruppen. I dag har den driftige aarhusianer stiftet Agger Foods og derigennem Soy4You.

»Det smager ikke af noget, så ideen er, at man laver en lækker sovs og så putter man soyaproduktet i sovsen og lader det koge med de sidste fire-fem minutter,« siger han og mener, at det må være en gave til de familier, som aldrig ved, hvor mange der **spiser** med.

»For så hælder man jo bare en pose mere i,« siger han.

Lige ved siden af stod en biavler og fortalte om at lave honning og om at kunne smage forskel på dette produkt af biers arbejde.

»Skal det være til morgenmad eller aftensmad?« spurgte han, inden han langede et glas honning over disken.

Smage forskel kan man også søndag, hvor der er DM i Hotdog. Professionelle pølsemand, slagtere og topkokke kæmper om at blive Årets Hotdogkonge, en eftertragtet titel i de kredse.

tina.bryld@jp.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Anm: Led os gerne i fristelse

📅 29. juni 2013, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Kultur), Side 12 (Kultur), NIELS LILLELUND..., 1405 ord, Id: e3dcb6d5

Mad: Skal man røge sin egen rygeost på altanen? Skal man forsage kulhydraterne og alt deres væsen? Eller skal man besinde sig på, hvad madlavning egentlig handler om? Kogebogssæsonen har både bydt på asketisk selvhjælpslitteratur og appetitvækkende fuldtræffere.

Henter billede...

THOMAS HERMAN HERMANS AFTENSMAD 204 sider, 300 kr. Politikens Forlag 5 KATRINE TUBORGH STENALDERKØKKEN 240 sider, 250 kr. Peoples Press 2 ANNE HJERNØE ANNES SPISEKAMMER. DET SELVFORSYNENDE KØKKEN 153 sider, 250 kr. Politikens Forlag 2 MICHAEL POLLAN COOKED: A NATURAL HISTORY OF TRANSFORMATION 480 sider, 16,25 dollars Penguin 6

Gud nåde & trøste ham for hun har ikke meget andet end mad og mode i sit lille kønne hoved« C.V. Jørgensen »Lad dig ikke bremse af, at du hverken har have eller rygeovn. Ud på altanen med dig og pak en termotaske eller tænd bål ude på stranden.

« Citatet stammer fra Anne Hjernøes bog, "Annes Spisekammer", og ak ja. Man burde burde, som digteren siger. Male sit eget mel osv. Vi har hørt det før, formaningen, der introduceres som et tip, og det kan gøre én helt nostalgisk. Den slags husråd fungerer nu engang bedst, når man er ifølge med en sendevogn, og Anne Hjernøe og hendes bog er en arketype inden for genren; hun har udgivet en strøm af kogebøger ud fra devisen "Jeg er i fjernsynet, altså er jeg." Og når det udkommer, er det nok, fordi det kan sælges.

Kategorien af "selvfølgelig-røger-man-sinegen-rygeost"-bøger er for så vidt gammeldags.

Vi har kendt dem i årtier, de udkommer i en lind strøm, og der bliver ikke solgt mindre færdiglavede rygeost af den grund.

Det bemærkelsesværdige er snarere, at de stadig kan udkomme.

Men det kan de, for mad er uløseligt forbundet med kultur og livsstil.

Man burde burde

Man burde burde, burde blive et bedre menneske og holde op med at spise på McDonald's og i stedet gøre som dem i damebladene, som både kan have fem børn og en karriere i konsulentbranchen og fabrikere ale-marineret rullepølse i en original træpresse, når det falder dem ind.

Det er livsstil. Det har ikke så meget med mad at gøre. Men tiden afspejles i maden og omvendt, det er sikkert og vist. Tag et begreb som mormor-mad, som har fyldt meget i det offentlige gastronomiske rum og har etableret mormoderen på en anderledes prominent plads end hendes mand, morfar, der i samme tidsrum blev til et synonym for en lille lur. Mormor havde god tid til at lave mad, og mormormaden er således en særlig pervers trend i den arbejdende del af befolkningen, som i forvejen hænger i en klokkestreng, og nu skal til også at røge tingene selv. Alle kan købe en oksemørbrad, men hvem har tiden og overskuddet til at lade en bov simre hele dagen og servere den med årstidens urter? Hvis rødvin og rødt **kød** var symbolet på tressernes velstandsboom, har en anden type mad været i centrum i nullerne, og vi købte samtalekøkkener en masse, som vi efter alt at dømme hverken brugte til at tale sammen eller til at lave mad i. I hvert fald er salget af færdigretter i samme periode steget voldsomt. Hvad bliver tiernes trend? Måske bare rødde og bær.

Slank nu

Færdigretter har ikke så meget med gastronomi at gøre, og det har slankekur egentlig heller ikke, om end selvfølgelig lidt mere.

Hvis man motionerer mere og **spiser** mindre, så taber man sig, sådan er det jo, som Vestager ville sige, og det er der strengt taget ingen grund til at skrive kokebøger om.

Men det bliver der. Om der bliver.

"Slank nu!" nærmest skriger Lene Hansson et al. Langt størstedelen af de kokebøger, der udkommer, handler om at lade være med at spise.

Sig navnet: stenalderkost. Kært barn har mange navne, og skulle det være lykkedes en enkelt (velsignet) læser at have undgået at høre om det, kan vi repetere: Stenaldermad hedder også palæo, og før det var der Dr. Atkins, og i gamle dage var det Jakobsens slankekur (nej, ikke Bryggerens). Det handler blandt andet om ikke at spise kulhydrater, hvad der muligvis ikke er sundt, men de fleste mennesker taber sig af det, fordi man mister appetitten, og det er pointen.

Det er i hvert fald den, der driver moden.

Den store ambassadør i Danmark på området har været Kong Hans-kokken Thomas Rode Andersen, men mange andre vil også være med.

Katrine Tuborghs "Stenalderkøkken" åbner, tidstypisk nok, med en ret detaljeret sygehistorie.

Noget med hendes mands meget ubehagelige tarmlidelse, der ifølge lægerne ville kræve permanent medicinering. »Det var en tung besked,« som det hedder. Men så kom stenalderkosten.

Der er opskrifter i bogen, men de er hårrejsende banale, og det er næppe heller, hvad det handler om. Grænsen mellem kokebog og selvhjælpsbog/ bekendelseslitteratur/ sundhedsbøger synes flydende, således bidrager "Stenalderkøkken" med »den udførlige undgå-liste« og slutter forordet med et løfte: »Jeg vil hjælpe dig til at skabe balance i din krop.« Åh, tak.

God mad, tilpas let at lave

Der er her et civilisatorisk paradoks, man kunne tale meget længe om, men man begynder efterhånden at blive lidt brødflov. Så er det godt, man har Thomas Herman.

Han er, i høj grad, også kendt fra tv (hvis man ser den slags), nemlig som chefen for MasterChef på TV3. Han, der tidligere var en del af et gastronomiens par nummer 7 på Kong Hans (sammen med førnævnte Thomas Rode), og som fejrede triumfer på restaurant Nimb Herman, har nu vendt den højere gastronomi ryggen. Ja, han er ikke langt fra at afsværge de coffetable-bøger, han selv tidligere har udgivet, De ved, disse billedbøger, som udkom i en lind strøm i de gode, rige år.

Foråret har ikke budt på nogen af dem, og det gør ikke noget, for Hermans aftensmad er en mere end solid erstatning. Idet han opfordrer folk til at købe sig et par løbesko, ser han bort fra alle tidens teorier om alt fra fedt til kulhydrater og giver nogle gode retter til bedste; almindelig mad, for så vidt som det er såkaldt personalemad, serveret klokken 16.30 for de travle folk i restauranten.

Men hver gang med et professionelt twist, naturligvis, og fulgt af en række kvalificerede råd til hjemmekokken.

Kun kunne denne kok savne nogle tilføjende sætninger om, hvorfor man skal gøre dit og lade være med dat. Det ville være ekstra oplysende, for køkkenet er ikke militæret og fordi-jeg-siger-det, der er en god grund til alting, og man gider godt høre på Herman, man bliver helt glad. Og fristet. Og tænker på den franske konge, der sagde til sin kok, at han virkelig ikke måtte kreere så mange retter, for kongen gik og blev fed: »Deres majestæt, det er min opgave at pirre Deres appetit. Det er Deres opgave at tøjle den,« svarede kokken.

Det store civilisationstab

At majestæter har deres egne kokke er forståeligt, men at visse, faktisk ikke så få, majestæter godt kan lide at gå ned i køkkenet og blande sig lidt, er måske heller ikke så underligt. Hvor man trygt overlader rengøringen til andre, så er madlavningen noget helt andet, og selv om skrælning af løg vel kan udliciteres, så er det godt at være tæt på processen.

Den fortræffelige Michael Pollan, der har slået sit navn fast med bl. a. The Omnivores Dilemma er aktuell med bogen Cooked. Han citerer Lévi-Strauss for bemærkningen om, at kultur begynder med madlavningen, at selve tilberedningen af mad er en definerende del af vores menneskelighed og tilføjer, at vi måske her har forklaringen på det pudsige paradoks, at folk i USA (resten af verden er på samme vej) i dag bruger mere tid på at se madprogrammer, end de bruger på at lave mad. Og spørger man dem, hvorfor de køber færdigmad, svarer de, at de ikke har tid til at stå i køkkenet, men de har altså tid til at se på, at andre gør det.

Madlavning er reelt ved at forlade vores liv, men den hænger så tæt sammen med vores civilisation, at vi ikke helt nænner at opgive det. Så vi ser fjernsyn.

Der er fire (4) opskrifter i Pollans bog, men det er (naturligvis) ikke en kokebog.

Snarere en kulturhistorisk udforskning, en tour de force udi tilberedningens historie opdelt i kapitlerne ild, vand, luft og jord.

Pollan har en vis forkærlighed for aforismer som »**spis** ikke noget, der ikke kan rådne« eller »**spis** ikke noget, din bedstemor ikke ville kunne genkende som mad,« men det er ikke i disse bon mots, man finder hans virkelige kvaliteter, ej heller i hans stræben efter et bedre og renere liv (som sine steder godt kan minde om selvhjælpslitteraturen), men i hans vilje til at undersøge fænomener til bunds.

Det er, om man vil, palæo-forskning på et seriøst højt niveau, og man bliver faktisk også en bedre kok af at læse om hans besøg hos højt kvalificerede folk, fra bryggere til BBQ-kokke i The Deep South. Gastronomisk grundforskning, værsgo og **spis**!.

lillelund@jp.dk

Langt størstedelen af de kogebøger, der udkommer, handler om at lade være med at spise.

- Dr. Atkins' mareridt. Thomas Herman **spiser** ikke alene kulhydrater, han har også lavet en af årets mest sympatiske kogebøger. Fotos: PR
- Blæredygtigt. Ifølge Anne Hjernøe er selvforsyning og syltning »et skridt på vej mod en bedre verden«.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Kampen om kødet

25. august 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 23 (Debat), Niels Erik Rønn Platanvej 6, Frederiksberg C..., 320 ord, Id: e3ef6a6a

Muslimer og jøder må ikke spise svinekød, hævder deres skriftlærde.

De må godt spise oksekød, fjerkræ, kanin, lammesteg og endda frølår, så vidt jeg ved. Men altså ikke svinekød. Hvorfor nu ikke? Jeg kunne til nød forstå, hvis det var frølår, man ikke måtte spise - det er ærligt talt lidt klamt, synes jeg. Men svinekød? Det er mærkeligt.

Henter billede...

Hvis jeg skal være helt ærlig, synes jeg faktisk, at det er både ubegribeligt og meningsløst. Da det for nylig viste sig, at man ikke engang må indtage en tablet der indeholder gelatine fremstillet af svin blev det helt surrealistisk, og når normalt fornuftige mennesker insisterer på, at det er noget, vi må respektere og indordne os under, overmandes jeg af svimmelhed, og jeg bliver først mig selv igen efter et halvt stykke med leverpostej.

Jeg kan ikke lade være med at tænke på, at når der en gang imellem opstår en ny, sekterisk variant af monoteismen, som indfører lignende mærkværdige regler, slår vi os på lårene af grin. Det synes jeg ikke er pænt gjort, folk må tro på, hvad de vil, men ligefrem udvise respekt for det? Det kan ikke være ligemeget, at man nægter at servere svinekød i børnehaver, og hvor man ellers har fjernet det.

Hvis nogle menneskers overbevisning om, at Gud ikke vil have, at de **spiser** svinekød, er et vægtigt argument for at fjerne det fra menuen, er det ikke noget problem at finde mindst lige så vægtige argumenter for det modsatte: Danmark har en stor svineproduktion, som henter betydelige eksportindtægter hjem til vores skrantende økonomi.

Hvis svinekød i stigende omfang miskrediteres og fravælges på hjemmemarkedet, kan det ikke udelukkes, at denne tendens vil brede sig til eksportmarkederne med tab af indtægter og arbejdspladser til følge.

Et tyndt argument? Bestemt, men der er alligevel betydeligt mere substans i det argument, end der er i argumenterne for, at vi bør indordne os under uforståelige, religiøse spiseregler.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Spis, smag og vær glad

6. september 2013, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 5 (Aarhus), TINA BRYLD..., 627 ord, Id: e3f4be53

N Det er en god ide at være sulten, hvis man vil på Food Festival på Tangkrogen. N Her vil et overvældende antal udstillere vise, hvordan mad og drikke kan smage, når man gør sig umage.

Henter billede...

Der er så meget, som danskerne er verdensmestre i, hvis de selv skal sige det. Helt sikkert er det, at Danmark er en lille plet på verdenskortet, som er kendt verden over for sin gastronomiske kunnen, ikke mindst når det gælder kokke, der kan jonglere med nordiske råvarer.

Hvad bliver det næste? På Food Festival, som begynder på Tangkrogen i dag, har de mange udstillere et godt bud: Økologi. Her er danskerne nemlig verdensmestre, for økologi har en større andel af dagligvaremarkedet end i noget andet vestligt land.

Tal fra Danmarks Statistik viser desuden, at der blev solgt økologiske føde-og drikkevarer for 5,5 mia. kr. i supermarkeder og varehuse sidste år. Siden finanskrisen satte ind i 2008, er den økologiske omsætning steget med 18 pct.

Overvældende interesse Hvad man kan med bl. a. økologiske råvarer, kan man de næste tre dage se i det væld af telte, der er sat op på Tangkrogen.

Interessen for at være med som udstiller har været så overvældende, at flere har fået nej.

»Vi har fået meget mere plads i år, og den har der været brug for. Selv om vi har udnyttet alle de kvadratmeter, som vi må for brandmyndighederne, har vi været nødt til at sige nej til en del, der gerne ville være med som udstiller,« fortalte festivalchef Anna Lund i går, mens traktorer, lastbiler og firehjulstrækkere kørte i rutefart mellem teltene, og en stor gruppe af forventningsfulde skoleelever stod og ventede på, at hun skulle vise dem rundt og sætte dem i gang med at lave mad.

Selv om festivalen først åbner i dag kl. 13 med både minister-og borgmesterdeltagelse, indledte en del af byens skolebørn deres del af festivalen i går med at lave mad. De var gæster hos Coop, der står bag undervisningsprojektet "GoCook".

Det hviler på en forudsætning om, at nutidens danskere har mistet evnen til at lave mad, ikke besidder de mest almindelige madfærdigheder og har et madmæssigt meget smalt ordforråd.

Barnemad

Det skal der laves om på, mener Coop, der har sat sig det mål, at børn skal være bedre til at lave mad end deres forældre.

Så ni skoleklasser fra Aarhus, Hjortshøj og Skanderborg var på festivalpladsen i går for at se på og høre om fødevarer, lave deres egen trerettersmenu med fokus på sundhed og derefter tage opskriften med hjem som inspiration til hele familien.

Inspiration vil der også være for de forventede godt 30.000 gæster, der kommer til Food Festival de næste tre dage. Der er et væld af kokkeskoler, som man impulsivt kan melde

sig til, når man kommer. Smørrebrødskongen fra København - og New York - Adam Aamann har således meldt sin ankomst i sidste øjeblik og vil fortælle om smørrebrød, ligesom han står i spidsen for en kokkeskole med samme emne.

Wassim Hallal, Johan Bülow, Nana Frolov og Sif Orellana er andre velkendte navne fra den gastronomiske verden, som man kan møde på festivalen, hvor der også vil være en del workshops, som man som gæst bare kan komme til.

Festivalen er delt op i områderne Planteriget, Havet, **Kødet**, Kornmarken, Mejeriet, Søde sager og Nordiske Dråber, hvilket ikke mindst ølentusiaster kan glæde sig til.

tina.bryld@jp.dk

Fakta: FOOD FESTIVAL Nordens største madfest

For andet år i træk kan man smage sig igennem et hav af madvarer, tilberedte som rå, og for en stor dels vedkommende økologiske.

Festivalen åbner kl. 13 i morgen og kl. 10 lørdag og søndag på Tangkrogen i Aarhus.

Læs mere på [foodfestival. dk](http://foodfestival.dk).

TEMA Aarhus Festuge 2013

" Tegn på liv - i en ny virkelighed" er temaet for årets festuge, som varer til på søndag.

Dagens tip:

Ujazz: Jesper Zeuthen plus.

Drive-in bio i Gellerup viser "Drive" af Nicolas Winding Refn.

Børnenes Bogdag.

Komplet festugeprogram for i dag: Side 14.

- 6. a på Vorrevangskolen i Aarhus fik i går et indblik i at lave god og sund mad, da de var på kokkeskole på Food Festival, inviteret af Coop, der vil have, at børnene skal blive bedre til at lave mad end deres forældre. Foto : Charlotte de la Fuente

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Anm: Den stedsegrønne restaurant

📅 26. december 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 10 (Aarhus), TINA BRYLD..., 878 ord, Id: e3953c24

Restaurant: Thors Mølle er fremover fortrinsvis en frokostrestaurant. Men man **spiser stadig i orangeriet, som er varmt og lyst i en mørk og kold tid. Og maden er god.**

Henter billede...

*Restaurant Thors Mølle Thors Møllevej 15, Marselisborg Skov Aarhus Tlf. 8627 0385
www.thorsmoelle.dk Åben for frokost onsdag-søndag kl. 12.00-15.00 og for kaffe og kage til kl. 16.30. 4 Betjening Døren blev åbnet for os, og lige til den blev lukket igen, fik vi kompetent, vedkommende, venlig og interesseret betjening. 5*

Et orangeri er egentlig et væksthus til overvintring af f. eks. orangetræer og andre stedsegrønne planter, der ikke tåler vinterkulden, men skal forkæles med varme og næring.

En smule trang til omsorg og pleje kunne vi vel heller ikke sige os helt fri for, da vi en grå og fugtig decemberdag besøgte restaurant Thors Mølle, der har det fineste orangeri.

Restauranten skriver selv på sin hjemmeside, at »orangeriet er som at sidde under himlen og træernes kroner - lyst og frodigt«. Det er ikke helt forkert.

Selv på denne grå dag følte vi, at vi sad i lys og varme.

Indretningen i sig selv hjælper med, lys, ren og indbydende, som den er.

Der var julepynt rundt omkring, inde såvel som ude, trendy såvel som klassisk.

Og så ligger restauranten til overflod idyllisk på kanten af Marselisborgskovene, lige op ad dyrehaven.

Kun frokost

Da vi forlod stedet nogle timer senere, følte vi os da også klædt godt på til endnu nogle kolde dage ude i virkeligheden efter en frokost, der var decemberagtig på den gode måde.

Det var frokost, for det er det eneste, som Thors Mølle fremover byder på til hverdag.

Søren Mikkelsen, der forpagter restauranten, blev tidligere på året træt af at arbejde altid - 80-90 timer om ugen - fortalte han, mens han beskrev dagens menu.

Temaaftener

Han besluttede sig derfor til at indskrænke sig til frokostservering - og eftermiddagskaffe og ditto te - fem dage om ugen for i stedet at reservere aftenene somme tider til sig selv og familien, andre gange til fester i sine rummelige lokaler og til såkaldt udvalgte fredage med temaaftener.

Det kan være med fisk, med italienske retter eller med mad til store som små på familieaftener, hvor man selvsagt gør klogt i kun at komme, hvis man vil have selskab af børn under middagen.

Og hvor børnene til gengæld kan brænde nogle af kræfterne af i den legestue, der indrettes i aftenens anledning.

Med god grund var menukortet juleorienteret. Der var and i flere variationer både på a la carte-menuen og på dagens frokostmenu: anderillette, andelår, confit af andelår og andebryst. Plus surrib af gris, kålpølse med grønkål og diverse sild, naturligvis.

Øl og vin

Menuen skiftes jævnligt ud, fortalte restauratøren, der ikke havde svært ved at sælge dagens trereters frokostmenu til 290 kr. pr.

person til os: røget svinemørbrad med salat, andebryst og crème brûlée. Lidt jule og så alligevel ikke.

Havde vi taget en toretters frokostmenu, havde det kostet 250 kr. pr. person.

Han kunne anbefale enten øl eller vin til retterne, men havde især en halv flaske rødvin, som, syntes han, ville matche begge kødretter: Rubrato Feudi di San Gregorio fra Campania Aglianico i Italien fra 2005 til 165 kr.

Den tog vi sammen med en kande postevand og oplevede en fin og afrundet vin, som passede fint til sådan en tidlig middag.

Restauranten har et fint vinkort og sælger også vinene til gode priser. Er man mere til en øl til frokost, er der et godt udvalg af øl fra bryggeriet Bøgedal.

Svinemørbraden var helt frisk, netop taget ud af Thors Mølles egen rygeovn.

Den havde først ligget fire timer i en saltlage. Mere skal den ikke have, for så bliver den for skarp i smagen, sagde restauratøren.

Han havde ganske ret.

Den var fin, blød og let røget i smagen og blev serveret sammen med salat, bl. a. frisesalat, tørrede blåbær og tranebær og stænket med vincotto, som er druemost, der er kogt helt ned, og som gav et dejligt skarpt pift til retten. Der var mørkt og lyst brød til.

Et fint modspil

Efter en kort pause kom næste ret: skiver af andebryst med cremefraichkartofler - en slags timbale af revet kartoffel blandet med cremefraiche og hvidløg bl. a. - jordskokpuré, et forårsløg, svampe i form af champignon og østershatte, hokkaidomos med en smule citron i, lidt broccoli og en velsmagende andesovs af den slags, man ikke skal have for meget af, sådan som den var tilberedt med rigeligt andefedt.

Den orange græskarmos så godt ud på tallerkenen og gav fint modspil til **kødet**, mens vi havde lidt sværere ved at finde ud af, hvorfor der hørte en buket broccoli med. Den faldt lidt ved siden af.

Vi bad om en lille pause inden desserten - det var to vægtige retter, vi havde sat til livs tidligt på dagen.

Sammen med en kande sort te, lavet på en måde, så man som tedrikker kun kan være tilfreds, og en lille kande stempelkaffe fik vi hver sin lille skål med crème brûlée.

Medspiseren beskrev den meget poetisk som »sprød som ny is på søen og dejlig blød, cremet underneden«. Sandt var det, at vi begge skrabede skålen.

Et besøg værd

Kaffe og te kostede hver 35 kr., så alt i alt kom vi af med 815 kr.

Derudover er der et a la carte-kort med retter fra 78 kr. og opefter - lige bortset fra en sildemad, der koster 48 kr., mens tre slags sild koster 88 kr. Alt dette for at fortælle, at man kan sammensætte en frokost i mange prislag.

Det bør man prøve. Thors Mølle er i høj grad et besøg værd og får fire store stjerner for sin frokost og en varm anbefaling.

Læs flere anmeldelser på jp.dk/aarhus.

tina.bryld@jp.dk

- Der er hyggeligt, lyst og lækkert i Thors Mølles orangeri, hvor indretningen er meget personlig med kunst og - lige i denne tid - dekorativ julepynt. Samtidig er akustikken god, så selv om der er mange gæster i restauranten, kan man have sin egen samtale i fred og ro. Foto: Carsten Andreasen
- Hjemmesaltet og røget svinemørbrad med salat - en lækker og smagsmæssigt meget afbalanceret forret.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Nye og bedre kostråd

18. september 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 10 (Indland), JANE AUNSBJERG VILLADSEN..., 388 ord, Id: e3fae180

Kostrådene er dog ikke perfekte endnu, vurderer to eksperter.

Mindre salt, mange grøntsager og magert **kød**.

Henter billede...

Det er nogle af punkterne i Fødevarestyrelsens nye anbefalinger til danskerne om sund kost.

I går lancerede styrelsen ti nye kostråd, som er blevet til med udgangspunkt i såvel dansk som international forskning.

De nye anbefalinger træder i stedet for de otte kostråd, der blevet lavet i 2005, og ifølge Camilla Udsen, seniorrådgiver i fødevarepolitik hos Forbrugerrådet, er de nye kostråd bedre end deres forgængere.

Selvom der ikke er sket de store ændringer, er der nogle klare forbedringer, mener hun.

»De nye råd præciserer, at vi skal spise mindre rødt **kød**, mere fuldkorn og typisk mindre salt. Det er især de tre ting, jeg synes er gode,« siger hun.

Også Thomas Meinart Larsen, lektor ved Institut for Idræt og Ernæring på Københavns Universitet, mener, at kostrådene er blevet bedre end før, selvom der endnu er plads til forbedring.

Et kritikpunkt er anbefalingen om maksimalt 500 gram rødt **kød** om ugen. Den anbefaling er for firkantet som et råd til hele den danske befolkning, forklarer lektoren.

»500 gram er måske rigeligt til en lille, aldrende kvinde, og samtidig i underkanten af, hvad en ung mand med et højt aktivitetsniveau og en kraftig bygning kan tillade sig,« forklarer han.

En anden kritik af kostrådene kom i går fra Dansk Industri, hvor Mette Peetz-Schou, chefkonsulent for DI Fødevarer, bl. a. kritiserede rådernes anvendelighed for den gennemsnitlige forbruger.

Camilla Udsen fra Forbrugerrådet anerkender, at kostrådene hverken i deres gamle eller nye form bliver anvendt blandt alle grupper af befolkningen.

Nogle steder må man derfor tage andre midler i brug for at hjælpe danskernes kostvaner på rette vej, mener hun.

»Det er blandt personer med en kortere uddannelse, at der er flest, som ikke **spiser** efter kostrådene. Her er der brug for en særlig indsats,« siger hun.

»Vi bliver ved og ved med at diskutere de præcise formuleringer, men måske skulle vi erkende, at der også er andre ting, der skal til.«

jane.a.villadsen@jp.dk

Fakta: DE NYE KOSTRÅD

Fra 8 til 10

1. **Spis** varieret, ikke for meget og vær fysisk aktiv.
2. **Spis** frugt og mange grøntsager.
3. **Spis** mere fisk.
4. Vælg fuldkorn.
5. Vælg magert **kød** og kødpålæg.
6. Vælg magre mejeriprodukter.
7. **Spis** mindre mættet fedt.
8. **Spis** mad med mindre salt.
9. **Spis** mindre sukker.
10. Drik vand.

Kilde: Fødevarestyrelsen.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Mangfoldigheder, ja tak

22. august 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 30 (Debat), 211 ord, Id: e3edfdef

Først en ros til Niels Lillelund for hans udmærkede kommentar i JP 18/ 8, som jeg kun kan være enig i. Dog vil jeg gerne tilføje noget, som sjældent kommer frem i medierne i denne halaldebat.

Henter billede...

Nemlig, at der jo også findes mange andre etniske og religiøse mindretal, indvandrere såvel som danskere, som har særlige diætrekler og blandt andet ikke **spiser** visse dyr.

Her er buddhister, som ikke må dræbe dyr, her er hinduer, for hvem koen er et helligt dyr, her er samvittighedsvegetarianere samt veganere, som ikke **spiser kød**, og katolikker, som ikke **spiser kød** om fredagen. Desuden er der jøderne, nogle af vore tidlige immigranter helt tilbage til 1600-1700-tallet.

Selv om "praktiserende" jøder anvender "kosher"-slagtemetoder, der udefra set ligner den muslimske halalslagting, er der for en troende jøde nok en kæmpe forskel på, om velsignelsen over slagtedyret udsiges af en jødisk rabbiner eller en muslimsk imam.

Bare over for alle disse grupper kan man da ikke alene favorisere en enkelt gruppe, selvom de måske råber højest. Både i børneinstitutioner og på hospitaler kunne det da være muligt at give flere valgmuligheder. For problemet handler ikke bare om budgetter på Hvidovre Hospital eller børneinstitutioner. Det handler om demokratiske principper.

Bente Deutch fhv. forskningslektor, ph. d., MPH Ryvangsallé 20, Risskov.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Velkommen ulv

26. januar 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 22 (Debat), 214 ord, Id: e3a00003

Samtidig med at vi sandsynligvis ser ulven vende tilbage til Danmark, må vi bemærke os den svindende biodiversitet i havene og på landjorden og byde ulven uforbeholdent velkommen i stedet for at dæmonisere den.

Henter billede...

Der er en voksende bestand af råvildt i vore skove. Rå beskadiger spæde træer ved at slide barken af med deres gevir. Rå er ulvens livret. Ifølge min kugleramme tyder det på, at regnestykket går op, når ulven får spist sig mæt.

Ulven har et dårligt ry. Mange husker skrækslagne eventyret om Den Lille Rødhætte og Ulven - tilføjet en sengeliggende bedstemor. Læg dertil ordspillet, at ulven kommer, når der er tale om at tage højde for trusler, der bliver gentaget så mange gange, at de bliver utroværdige om end bestandigt truende.

Kristenhedens utopi, om at løven skal græsse sammen med lammet, er ugudeligt og ville føre til en dommedagskatastrofe.

Rovdyr, der **spiser kød**, er ikke onde. Og græssende får er ikke mere sakrosankte end kødædere.

De er alle produkter af skabelsens underværk og naturens på den vis opståede og forhåbentlig bibeholdte balance.

Imidlertid ville det, "if you'll pardon my French", være langt mere opdateret at frygte ulve i cyberspace. De **spiser** ikke **kød**.

De æder blot sjæle og mammon op.

Hanne Raunow forfatter og journalist Padborgvej 148, Silkeborg.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Halal eller ej? Lad borgerne vælge

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

14. august 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 24 (Debat), Ghita Parry formand, Kost & Ernæringsrådet..., 172 ord, Id: e3eaab88

Det er helt naturligt for den enkelte borger, at man gerne vil vide noget om den mad, man **spiser**, og jeg er helt enig med denne holdning, som statsminister Helle Thorning-Schmidt (S) også netop har været ude med. Vi vil gerne have information, om fødevarerne er genmodificerede, fulde af tilsætningsstoffer eller produceret i udlandet.

Henter billede...

Og selvfølgelig gælder det også halalslagtet **kød**.

Jeg ved, at de kost-, ernærings- og sundhedsfaglige på bl. a. landets hospitaler og daginstitutioner, der hver dag tilbereder måltider til borgerne, finder det naturligt at informere om den mad, der serveres.

Akkurat som vi også fortæller om mængden af økologi og hygiejnen i køkkenet.

Det er derfor naturligt at følge eksemplet fra Hvidovre Hospital, hvor det klart fremgår af menukortet, om måltidet indeholder halalslagtet **kød**, eller om det ikke gør.

Jo nemmere producenterne gør det for de indkøbsansvarlige på bl. a. hospitaler og daginstitutioner at gennemskue fødevarernes oprindelse, slagtemetode og indhold, jo nemmere er det også at oplyse borgerne om den mad, der tilberedes.

Ingen skal være utryk ved deres måltider.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Protester mod halal

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

8. september 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 28 (Debat), 239 ord, Id: e3f59610

I de seneste uger i JP har ganske almindelige danskere skrevet mange fremragende protestindlæg mod halalslagtning, "tvangsmæssig" servering af halalslagtet **kød** til kristne i diverse institutioner og udelukkelse af svinekød de samme steder - alt for at undgå konflikter med islams minoritet.

Henter billede...

Politikerne er overvejende tavse omkring protestbølgen, specielt de fire røde partier, som totalt afviser lovgivning på området.

Et af de bedste indlæg i den sag kom i JP 1/ 9 fra sognepræst Stig T. Christensen, Sønderborg, som beskriver forholdet fra en helt anden vinkel.

Muslimerne kalder de kristne for vantro, men noget tyder på, at det omvendte gør sig gældende.

Kort fortalt forklarer STC, at bibelsk kristendom beskriver den muslimske gud Allah som en afgud, idet Koranen benægter Kristus' guddommelighed og anser de kristne for løgnere. Da der er bedt til Allah ved halalslagtningen, **spiser** de kristne således **afguds-kød** ved spising af halalslagtede fødevarer.

Som STC får jeg også en dårlig smag i munden ved indtagelse af halalkød, og som STC mangler jeg også mærkning af **kødet**, men jeg kan glæde STC og de mange andre danskere, som afskyer halalkød, med følgende oplysning: Fjerkræ og okse-produkter fra Løgismose er ikke halalslagtede.

Oplyst mig af Netto 1/ 9.

Jeg kunne håbe, at Løgismose får øget sit salg så meget, at andre firmaer måtte rette ind efter dem, men allerhelst så jeg produkterne mærkede "halalslagtet" eller "ikke halalslagtet".

Kom i gang, politikere.

Jonna Geertz Witten Damager Vænge 32, Greve.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Undgå afgudsofferkød

1. september 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 29 (Debat), STIG T. CHRISTENSEN sognepræst ved Sct. Marie Kirke Kongevej 72, 1. Sønderborg..., 420 ord, Id: e3f26ec9

Indtil JP's udførlige artikler om fremgangsmåden ved halalslagtning har jeg troet, at der blot var tale om en slagteteknik. Jeg vidste ikke, at der ved disse slagtninger fremsiges bønner og bekendelsen: »I Allahs navn. Allah er den største«. Efter denne afsløring **spises** der aldrig mere halalslagtet fjerkræ eller **kød** i vor familie. Men denne beslutning er dog i praksis vanskelig at gennemføre på grund af mangel på mærkning af **kødet**.

Henter billede...

Ved det første større kirkemøde omkring år 50 i Jerusalem fastslog man bl. a., at kristne skulle afholde sig fra **kød**, der ofres til afguder (Apostlenes Gerninger kap. 15).

Afgudsofferkød var meget udbredt ved templerne i den græsk-romerske verden. Når man spiste dette **kød**, bekendte man sig til den pågældende gud, og der var også en almindelig erkendelse af, at den pågældende gud var nærværende ved dette måltid.

Ved den kristne nadver opnår deltagerne på en mystisk måde et fællesskab med Jesus Kristus. Derfor siger apostlen Paulus også til de kristne i Korinth, at de ikke både kan deltage i Herrens nadver og deltage i måltider, hvor der **spises** afgudsofferkød, for det, der ofres, ofres til dæmonerne, og dem skal de kristne undgå. Koranens Allah er ifølge bibelsk kristendom en afgud, idet Koranen mange steder benægter, at Jesus Kristus er Guds Søn, og der siges også, at de kristne lyver, når de siger, at Gud er treenig, for der er kun én gud, og Gud har ingen søn. Koranen benægter også Jesu korsfæstelse.

En åndelig kamp

Nogle humorister vil måske sige, at Gud er blevet senil, når han ved Jesu dåb siger fra himlen: »Denne er min søn, den elskede, hør ham«, og godt 600 år senere siger til Muhammed, at han ingen søn har. Koranen benægter Kristi guddommelighed, hvilket medfører, at vi som kristne må anse Koranens Allah for en afgud, mens Koranen anser de kristne for løgnere.

Med denne viden kan en kristen derfor ikke fejre Kristi nærvær i nadveren og samtidig ære Allah i halalslagtet **kød**. Som kristne kan man naturligvis heller ikke sige, at Allah er den

største, når Jesus Kristus siger: »Mig er givet al magt i himlen og på jorden«. JP taler om en kulturkamp, men på et dybere plan er der først og fremmest tale om en åndelig kamp. Den ånd, der får magten, vil langsomt påvirke alt, stort som småt i et samfund. Derfor er der så stor forskel mellem et kristent og et islamisk samfund, men også stor forskel på hinduistisk, buddhistisk eller et hedensk samfund i forhold til et kristent.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Det er bare en hest

📅 29. juli 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 20 (Debat), ANDERS KJÆRSIG sognepræst Nr. Søby præstegård Årslev..., 566 ord, Id: e3e5a5b7

Først var der Bjørn Nørgaards massakrerede hest. Det var en happening, en protest mod Vietnamkrigens nedslagtning af uskyldige mennesker. Så kom Christian Lemmerz' døde grise på Esbjerg Kunstmuseum.

Henter billede...

De stank værre end byens fisk. Herefter fulgte installationskunstneren Michael Brammers udstoppede hunde med titlen "Tro, håb og kærlighed".

Forargelsen ville ingen ende tage.

Senere fulgte Marco Evaristti, der havde opstillet 10 blendere med levende sværddragere på Trapholt i Kolding. Det var en slags interaktiv kunst, hvor publikum havde mulighed for at forvandle sværddragerne til fiskefars, hvis de turde tænde for blenderne.

Det var der mig bekendt ikke mange, der turde.

Der røg uskylden

Nu har så kogekonen Camilla Plums søn Carl slagtet en pony på stranden i Tisvilde. Til stort postyr og opstand. Politikere og debattører og andre meningsdannere var helt oppe at køre. Tour Rejsers salgsdirektør, Stig Elling, har udtalt, at det rige og mondæne Tisvilde har tabt sin uskyld. Det var da også på tide, havde jeg nær sagt.

Men hvad er der galt i Danmark? Mens mennesker koldblodigt bliver skudt i krige og borgerkrige rundt om i verden, har vi travlt med at forarges over noget så ligegyldigt som en hest. Det er fuldstændig ude af proportioner.

Det er ikke længe siden, vi fandt ud af, at der var hestekød i oksefarsen.

Folk protesterede og rørte ikke **kød** i flere uger. Hestekød er ulækkert, lød det.

Hvorfor denne forargelse? Nu er grillen kommet frem, og **kødet** er tilbage. For ikke så mange år inden var det helt normalt at spise hestekød i Danmark. I Ringe på Fyn var der en slagter, som havde specialiseret sig i hestekød. Jeg frekventerede ham ofte. **Kødet** smagte vidunderligt. Forretningen er lukket i dag.

Men hvad er der gået galt? Hvorfor denne forargelse? Nogle mener, at det er, fordi vi holder heste som husdyr. Og husdyr **spiser** vi ikke.

Men vi **spiser** da kaniner. Vi **spiser** også kyllinger og høns. Også selv om de går fredeligt og roligt hjemme på den lokale græsplæne. Men vi **spiser** ikke de høns og kaniner, vi selv har.

Vi **spiser** gerne naboens høns, når de først har været igennem slagteriet og ligger som frosne muskler nede i køledisken.

Men vi **spiser** ikke hunde og sværddragere. Det gør man i Kina.

Der **spiser** man alt. Det gjorde vi også under krigen. Dengang var der også en tættere forbindelse mellem de dyr, vi spiste, og den måde, de blev slagtet på. Afstanden mellem dyr, slagtning og bespisning var ikke særlig stor - fra blod til bord. Det er den i dag. I dag fjerner vi alt det, som har med smerte, blod og død at gøre.

Fraværende smerte og død Børn bliver rasende, når en høne får hovedet hugget af, selv om de elsker kyllingesteg. Vi er i dag ikke vant til at se blod. Dyrene slages i lukkede haller og lægges vakuumpakket ned i køledisken. Mennesker dør ikke mere, de bliver blot sendt på hospice. Vi vil have et liv, hvor smerte og død er fraværende.

Vi vil have grillkød på vore tallerkner uden bolt pistol og overskårne pulsårer.

Cancer er noget, de andre får. Vi vil have søde, små ponyer gående rundt i det danske landskab, inklusive i Tisvilde, uden mulighed for at ende på middagsbordet.

Vi vil ikke miste vores uskyld. Vi vil være syndfri og barnlige uden at se vor egen skyld og grusomhed i øjnene.

Men lader det sig gøre? Nej, vel.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.